Ежеквартальный отчет по организации горячего питания на 10 ноября 2019г.

Организация питания учащихся школе   в 2018-2019 учебном году основывается на нормативной   базе по организации школьного питания:

 Санитарным правилам требовании к объектам воспитания и образования детей и подростков, 2-х недельное перспективное меню, приказом директора назначены ответственные по организации питания.

Руководствуясь данными нормативными документами в летний период проведены работы по подготовке пищеблока и помещения столовой к началу учебного года. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам., в пищеблоке силами арендатора проведена горячая вода и слив для воды.

Школьная столовая, рассчитанная на 60 посадочных мест. За каждым классом  закреплены определенные столы. Отпуск учащимся питания в столовой   организован в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Бесплатное   питание получают  учащиеся льготных категорий. Учащиеся, не получающие бесплатного питания, имеют возможность питаться за родительские средства, заказывая горячее питание.

Целевые индикаторы и показатели:

Всего в школе с 1 по 11 классы на   – 367 учащихся и предшкола – 37.

Охват горячим питанием   следующий:

Всего в среднем ежедневно питается в столовой -  208 детей и 51 учителей и рабочих школы.

2. Стоимость обеда не выше 340 тг.

3.  Питаются бесплатно 62 из фонда всеобуча за счет арендатора 4 ребенка.

Охват питанием учащихся в школьной столовой составляет до 82%,

питаются бесплатно 28%.

Комиссия работала в соответствии с отдельно разработанным планом. За квартал комиссия провела 3 проверки, результаты которых оформлены актами. С актами арендатор школьной столовой Аманкулова А.С. ознакомлена под роспись.

На момент проверок у работников столовой имелись медицинские книжки с отметкой о своевременном прохождении медицинской комиссии.

Арендатором школьной столовой осуществлялся контроль качества поступающих продуктов в соответствии с сопроводительными документами (накладными и сертификатами), где указаны дата выработки, сроки и условия хранения. Ежедневно осуществлялась оценка качества блюд, результат фиксировался в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В течение квартала осуществлялся контроль за безопасностью питания, соответствием организации питания требованиям СанПИНа. В ходе регулярных проверок было выявлено следующее:

Уборка обеденного зала проводилась своевременно, после каждой перемены; посуда чистая;

санитарное состояние хорошее, гигиенические нормы соблюдаются. На видном месте   было вывешено меню,в  котором  указано  наименование  блюд,  выход  продуктов. В обеденном зале уютно и чисто.

 Работу школьной столовой бракеражная комиссия оценивает удовлетворительно. Было отмечено, что в столовой чисто, на столах салфетки, в достаточном количестве бумажные полотенца. Объем порции соответствуют возрастным нормам, блюда приготовлены из свежих продуктов. Температурный режим соблюдается.

В рамках пропаганды ЗОЖ, в соответствии со школьной программой «Формула здорового питания» был реализован комплекс мероприятий направленных на популяризацию правильного питания школьника. Вопросы питания рассматривались на совещаниях при директоре, на родительских собраниях. Оформлен уголок питания, где помещена информация о вкусной и полезной пище.

 Выводы и предложения:

 1.Отметить  положительную  работу  школы  по  организации  питания  учащихся.
 2.Продолжить работу по повышению культуры питания, по проведению систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
 3.Продолжить осуществление контроля за безопасностью горячего питания в образовательном учреждении.
 4.Активизировать участие родительской общественности в организации питания, просветительской деятельности соответствующего направления и контроле работы школьной столовой.

 Зам директора по ВР           Камарова А.И.